



Ricotta Gemüse Tarte mit Kräuterdip

Zutaten für den Teig:

| | |
|--------|---------------|
| 500 g | Mehl |
| 260 g | weiche Butter |
| 1 Tl | Salz |
| 2 St. | Eier (M) |
| 6 Eßl. | Milch |

Zubereitung:

- Mehl und Salz miteinander mischen, Butter in Flocken darüber geben und leicht miteinander verkneten.
- Ei und Milch dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 30 Minuten im Kühlschrank in Folie ruhen lassen.
- Teig mit etwas Mehl ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Der Rand sollte rundherum 2-3 cm hoch sein.
- Mit einer Gabel den Teig mehrfach einstechen, mit Backpapier belegen und mit Trockenerbsen auffüllen.
- Bei 200°C Hitze im Ofen 20 Minuten „blind“ backen.

Zutaten für die Füllung

| | |
|--------|---|
| 1200 g | Ricotta oder Frischkäse |
| 1000 g | Gemischtes mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Fenchel, etc.) |
| | Rosmarin, Thymian |
| 1 St | Knoblauchzehe |
| 6 St. | Eier (M) |
| | Salz, Pfeffer & Muskat |
| 60 g | frisch geriebenen Parmesan |
| 3 Eßl. | Olivenöl |

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In etwas Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehe fein schneiden, Kräuter zupfen und zum Gemüse geben. Gemüse mit dem Ricotta in einer Schüssel vermischen. Eier dazu geben und noch einmal abschmecken. Fertige Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Geriebenen Parmesan und Olivenöl darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°C 25 Minuten goldgelb backen.

Als Dip eignet sich je nach Geschmack angerührter Joghurt oder Quark mit frischen Gartenkräutern. Mit etwas Zitrone, Salz und Honig abgeschmecken. Auch fein geschnittenen Rucola passt gut in den Dip.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß, gutes Gelingen und viel Freude mit dem Rezept.

Mit Kulinarischen Grüßen

Marcus Scherer, Leitung Küche des Israelitischen Krankenhauses in Hamburg